

Menu du 13 au 17 JANVIER 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales à composer (1a.7)	Tartines et fromage (1a,7)	Cracotte confiture et beurre (1a.7)
Midi	Entrée	****	Potage potiron	****	Foccacia olives et romarin (1a)	****
	Plat principal	Blanquette de veau a l' ancienne (7) Riz Carottes Salade mixte (10.12) Salade de tomates	Struccoli (1a.3) Ricotta et épinards (7) Salade mixte (10.12) Carottes râpées	Wainzossis Sauce moutarde et oignons (7.10) Pomme purée (7) Haricots verts Salade mixte (10.12) Salade Haricots verts	Farfalle Saumon et crevettes (4.14) Sauce Nantua (7) Salade mixte (10.12) Salade de poivrons	Chili con carne bio Tortilla de blé (1a) Salade mixte (10.12) Salade de maïs
	Dessert	Milkshake vanille (7)	****	Fromage blanc (7)	****	Roulé confiture (1a.3)
Végétarien		Blanquette de quorn	Idem	Saucisse veggie	Farfalle sauce Nantua	Chili sin carne
Collation		Fruits et dipp légumes	Fruits	Fruits	Fruits et yaourt (7)	Fruits et pain perdu (3.7)

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

1a. Blé/Weizen

1b. Seigle/Roggen

1c. Orge/Gerste

1d. Avoine/Hafer

1e. Épautre/Dinkel

1f. Kamut/Kamut

2. Crustacés/Krebstiere

3. Oeufs/Eier

4. Poisson/Fisch

5. Arachides/Erdnüsse

6. Soja/Soja

7. Lait/Milch

8. Fruits à coques/Schalenfrüchte

8a. Amandes/Mandel

8b. Noisettes/Haselnuss

8c. Noix/Walnuss

8d. Noix de cajou/Cashewnuss

8e. Noix de pécan/Pekannüsse

8f. Noix du Brésil/Paranüsse

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss

8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss

9. Céleri/Sellerie

10. Moutarde/Senf

11. Grains de sésame/Sesamsamen

12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite

13. Lupins/Lupine

14. Mollusques/Weichtiere

Nous mettons beaucoup de valeurs dans une cuisine régionale, saisonnière et durable et nous utilisons des produits frais dans nos menus.

Nous remplissons dans toutes nos maisons autant les critères de la convention "Sou schmaacht Lëtzebuerg" que ceux de "Fairtrade zone".

Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.



Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeoise. Autres produits selon menu et offre.



Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.



Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.